

Come curare la cipolla

*I*n un campeggio mi è stato chiesto di dare una mano in cucina. Lavare l'insalata, pelare le patate, le carote e curare le cipolle. Mi sono messo di impegno a curare le cipolle.

Coltello nella mano destra e cipolla nella sinistra. Dopo le prime mosse del coltello curante, ho cominciato a lacrimare abbondantemente. “Come – mi interrompe scherzosamente lo chef – ti sei già commosso?”.

Da Nunzia, la moglie di Franco, è arrivata una lezione esauriente al neo assunto: “Per curare la cipolla ci sono delle norme elementari ed essenziali. La cipolla ferita fuori dell'acqua emette dei gas e delle molecole acidule che a contatto con gli occhi provocano reazioni sgradevoli e lacrime. Mani, coltello e cipolla possono procedere alla cura desiderata solo se immersi nell'acqua”.

Grazie, Nunzia, di quanto mi hai detto. Lo sai che oggi è la domenica in cui si festeggia la “misericordia”. La tua lezione per me è opportuna perché mi insegna come curare il prossimo.

Del resto si vive insieme nel matrimonio, in con-

vento, in famiglia per poter esercitare l'amore nel delicato servizio della cura reciproca.

Ora mi è chiaro che questa operazione delicata non può essere esercitata nella superficialità dell'egoismo. Parole acidule e provocazioni sgradevoli potrebbero offendere la sensibilità del fratello.

Ho capito che tutta l'operazione della correzione fraterna è richiesta ed è benefica solo se si compie totalmente immersi nell'acqua della misericordia ricevuta e donata.